

Bouillon clair à la coriandre – Fiche recette professionnelle (8 portions)

Ingrédients	Quantité	Préparation
Eau froide	3 L	-
Carotte	200 g	Épluchée, en fines rondelles
Oignon	150 g	Émincé
Poireau (blanc)	120 g	Lavé, émincé
Céleri branche	80 g	En tronçons
Coriandre en graines	8 g	Légèrement concassée
Poivre noir en grains	4 g	Légèrement concassé
Laurier séché	2 feuilles	Entières
Thym séché	1,5 g	Brins ou effeuillé
Gros sel	QS	Ajuster

Étapes de réalisation

1. Placer tous les ingrédients dans une marmite avec l'eau froide.
2. Porter doucement à frémissement sans ébullition.
3. Maintenir à frémissement 45 minutes, sans couvrir.
4. Écumer si nécessaire en début de cuisson.
5. Filtrer soigneusement pour obtenir un bouillon clair.
6. Rectifier l'assaisonnement si besoin.